

Porc Stroganoff

1 lb de rôti de surlonge de porc, paré de graisse, coupé en lanières de 1/2 po de largeur

1 oignon moyen, haché finement

1 1/2 cuillères à soupe d'huile végétale, divisée

1 cuillère à soupe de sauce chili

1/2 cuillère à thé de moutarde sèche

1/2 cuillère à soupe de beurre

1/2 tasse de bouillon de poulet faible en sodium

2 cuillères à soupe de sherry sec

Champignons frais de 1/4 de livre, tranchés

1/4 tasse de crème sure

1 cuillère à soupe de fécule de maïs

2 cuillères à soupe d'eau froide

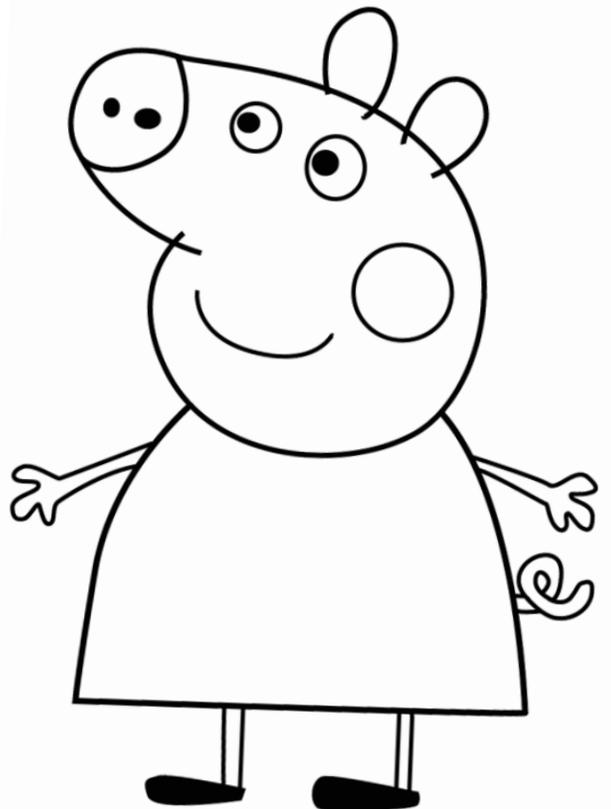
Sel au goût

Poudre de poivre au goût

Nouilles pour servir - cuisiner selon les

Instructions sur le paquet

1 cuillère à soupe de graines de pavot



For more step by step drawing tutorials visit us at www.drawingtutorials101.com

Saupoudrer de sel et de poivre les lanières de porc. Sélectionnez l'option SAUTÉ. Ajouter le beurre et les champignons et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Transférer dans une assiette et assaisonner de sel et de poivre.

Ajouter de l'huile dans l'instant pot. Ajouter le porc par lots et faire sauter jusqu'à ce que le porc soit bruni de tous les côtés. Transférer sur une assiette et laisser de côté.

Ajouter les oignons et faire revenir jusqu'à ce que les oignons soient légèrement dorés.

Ajouter le sherry et gratter les morceaux bruns qui sont collés au fond du pot.

Ajouter la sauce chili, la moutarde, le bouillon et le porc avec son jus.

Cuire 5 m. sur MANUAL.

Mélanger dans un bol, la fécule de maïs et l'eau.

Sélectionnez l'option Simmer.

Verser le mélange de fécule de maïs dans l'ip en remuant constamment jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Ajouter la crème sure et bien mélanger. Ajouter les champignons, le sel et le poivre.

Servez le Stroganoff sur les nouilles. Saupoudrez les graines de pavot sur le dessus.

Traduit de :

Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes For You